ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№11(61) июнь 2006

журнал для тех, кто любит готовить












www.gastromag.ru

■ картофельный салат со щавелем ■ морковная икра ■ минестроне с курицей ■ холодный суп из огурцов ■ молодой картофель с маслом ■ цыпленок в горчично-укропном соусе ■ говядина, тушенная с патиссонами ■ рагу с мидиями ■ салат из огурцов и красного лука ■ свиные ребрышки-гриль ■ болгарский напиток кепор ■ осетинские пироги ■ клубника в марципане ■ торт с голубикой ■ маринованные кабачки ■ десерт из ревеня с меренгами ■ клубника в коньяке

ISSN 1728-6948


IDEAL
ПРОФЕССИОНАЛ
НА ВАШЕЙ КУХНЕ
Что лежит в основе кулинарного творчества?
- Это то, как и на чем Вы готовите.
Подсолнечное масло IDEAL - натуральное, чистое и богатое витамином Е. IDEAL подчеркнет естественный вкус Ваших продуктов и поможет сохранить все их полезные свойства.
Вы, конечно, оцените преимущества новой крышки с носиком-дозатором и системой антипролива.
А на оборотной стороне каждой этикетки Вы найдете свежий рецепт от настоящего профессионала – от IDEAL!
IDEAL
IDEAL
ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО
товар сертифицирован







Поставщик продуктов для съемки
торговые центры METRO

METRO
Cash & Carry



Дорогие друзья!
Вот мы и дождались лета! К сожалению, оно почему-то всегда очень быстро проходит. Так что не теряйте времени и используйте все возможности, которые нам предоставляет нам летняя пора. А это, среди прочего, море ягод, фруктов и овощей, которые хороши как в сыром, так и в приготовленном виде. Продолжается конкурс на лучший рецепт для детей. Напоминаем, что победитель получит набор посуды из 9 предметов Ingenio от Tefal. А еще 5 участников будут награждены наборами из 3 ковшей-кастрюль Ingenio. Ждем ваших писем до 15 июня с.г. и желаем удачи.

Ваша редакция.

условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
легкие рецепты
рецепты средней сложности
рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

Santa Maria блюда, приготовленные с продуктами Santa Maria

содержание

картофельный салат со щавелем

ЧТО НУЖНО:

- 4 небольшие молодые картофелины
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 1 пучок щавеля
- по 2–3 веточки укропа, петрушки, кинзы
- 1 луковица
- 2 соленых огурца
- 1 ч. л. горчицы
- соль, перец, растительное масло по вкусу


1


2


3



- Время приготовления: 30 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 166 ккал

белки – 5,6 г, жиры – 6,9 г, углеводы – 20,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель вымыть, отварить в мундире до готовности, остудить, очистить и нарезать кружками. Лук очистить, нарезать кольцами. Сложить овощи в салатную миску.

2 Горчицу смешать с 1 ст. л. растительного масла, солью и перцем. Заправить картофель с луком, отставить.

3 Щавель и зелень перебрать, вымыть и обсушить. Щавель нарезать тонкими полосками, зелень измельчить. Огурцы нарезать брусочками, яйца – кружками. Добавить к картофелю с луком, перемешать. Сбрызнуть растительным маслом.

Морковная икра



ЧТО НУЖНО:

1 кг моркови
500 г репчатого лука
1 ст. л. томатной пасты
1 стакан растительного масла
5 лавровых листьев
3 дольки чеснока
соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 45 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 211,5 ккал

белки – 1,9 г, жиры – 17,8 г, углеводы – 11,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Томатную пасту развести водой до консистенции жидкой сметаны. Лук очистить, мелко нарезать. Положить его в сотейник, добавить томатную пасту, половину растительного масла, лавровый лист; посолить. Поставить сотейник на сильный огонь, довести до кипения. Уменьшить огонь и тушить, пока томат не уварится.

2 Морковь очистить, натереть на крупной терке. Разогреть в сковороде оставшееся масло и обжарить морковь до мягкости.

3 Разогреть духовку до 180 °С. В обжаренную морковь добавить лук, перемешать, накрыть крышкой и поставить в духовку на 20 мин. В готовую икру добавить растертый с солью чеснок и перец.



1



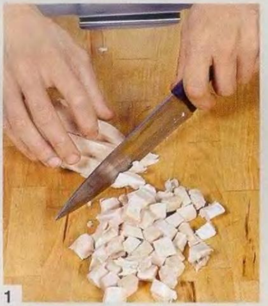
2



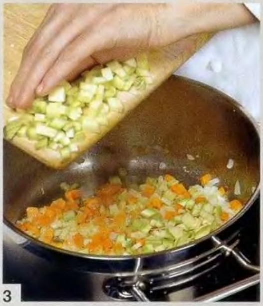
3

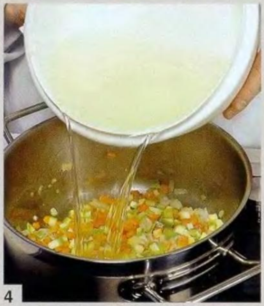
минестроне с курицей




1


2


3


4


5


6

СЛОВАРЬ

Минестроне – итальянские овощные супы – готовят из набора сезонных продуктов на овощном или легком мясном бульоне. Один из обязательных ингредиентов – итальянский твердый сыр, например пармезан или пекорино. Часто минестроне подают с соусом песто – зеленью базилика, растертой в однородную пасту с солью, чесноком, кедровыми орешками, пармезаном и оливковым маслом.

ЧТО НУЖНО:

- 2 куриные грудки
- 1 луковица
- 1 морковка
- 2 черешка сельдерея
- 1 кабачок
- 0,5 кочана цветной капусты
- 100 г свежего или замороженного зеленого горошка
- 2 помидора
- 150 г мелких макаронных изделий
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. оливкового масла
- 50 г пармезана
- соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 50 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 345 ккал

белки – 19,6 г, жиры – 13,1 г, углеводы – 37,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриные грудки вымыть, положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды. На сильном огне довести до кипения. Снять пену, уменьшить огонь до среднего, посолить и варить 10 мин. Вынуть грудки из бульона, дать остыть и нарезать кубиками. Бульон процедить.

2 Лук, морковь, сельдерей, кабачок очистить и нарезать кубиками. Цветную капусту вымыть и разобрать на небольшие соцветия.

3 Разогреть в чистой кастрюле оливковое масло, добавить сливочное, дать ему растаять. Обжарить лук, 2 мин. Положить морковь и сельдерей, жарить 2 мин. Добавить кабачок, перемешать и готовить еще 3 мин.

4 Влить горячий бульон, довести суп до кипения и варить без крышки 15 мин.

5 Помидоры очистить от кожицы и семян, мякоть мелко нарезать и добавить в суп. Варить 5 мин. Приправить.

6 Добавить нарезанную курицу, цветную капусту, горошек и макароны. Варить до готовности макарон. Разлить по тарелкам, посыпать тертым пармезаном.

СУПЫ

Холодный суп из огурцов



ЧТО НУЖНО:

3 ст. л. крошек свежего белого хлеба
1 сладкий перец
1 пучок зеленого лука
1 кг огурцов
1,5 стакана овощного бульона
1 зубчик чеснока
соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 10 мин.
- Порций: 2
- 1 порция: 56,7 ккал

белки – 2,8 г, жиры – 0,1 г, углеводы – 11,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перец вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими кубиками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать такими же кубиками. Лук вымыть, обсушить и измельчить. Чеснок очистить, раздавить в пюре.

2 Смешать огурцы, перец и лук. Половину получившейся смеси взбить в блендере с 1 стаканом бульона. Хлебные крошки пересыпать в большую миску, добавить овощное пюре, перемешать.

3 Влить в миску с супом оставшийся бульон, добавить овощную смесь и чеснок. Приправить по вкусу, перемешать и разлить по тарелкам.



1



2



3


Мы думаем о тех, кто ценит впечатляющее ускорение, безопасность и абсолютный контроль на кухне.
Встраиваемая индукционная поверхность Electrolux.
Нагревается в два раза быстрее обычной плиты. Благодаря технологии индукционного нагрева, когда нагревается дно посуды, а не варочная поверхность, Вы не обожжетесь и на ней ничего не пригорит. Для тех, кто предпочитает полный контроль и хочет быть уверен в превосходном результате. Особенно на кухне.
Товар сертифицирован. На правах рекламы.
Первая премия БРЭНД ГОДА/EFFIE 2005
www.electrolux.ru
Thinking of you
Electrolux

молодой картофель с маслом

СПОНСОР РЕЦЕПТА

Schärdinger

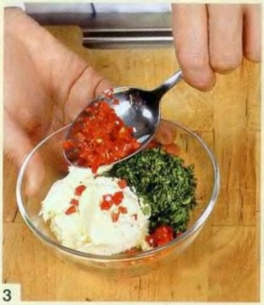




1



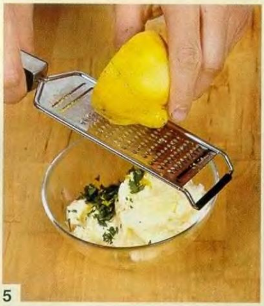
2



3



4



5



6

КСТАТИ

Вы можете сократить время приготовления блюда, использовав для рецепта австрийское сливочное **«Масло с травами» от «Шердингер»**. Произведенное из отборных альпийских сливок, с добавлением ароматных трав, это превосходное масло без труда заменит свежеприготовленное.



ЧТО НУЖНО:

1,5 кг молодого картофеля
150 г сливочного
«Летнего масла» от **«Шердингер»**

Для масла с зеленью:

1 веточка петрушки
2 веточки укропа
1 веточка кинзы
0,5 красного острого перчика

Для масла с тархуном:

1 веточка тархуна
0,5 ст. л. крупнозернистой горчицы

Для лимонного масла:

1 ст. л. лимонной цедры
2 веточки петрушки
соль, свежемолотый черный перец

- Время приготовления: 30 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 453,7 ккал

белки – 8,7 г, жиры – 28,6 г, углеводы – 40,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель тщательно вымыть, положить в кастрюлю с водой, поставить ее на сильный огонь, довести до кипения. Уменьшить огонь, посолить по вкусу и варить до готовности. Слить воду, накрыть кастрюлю крышкой и оставить на минимальном огне на 30 сек.

2 Пока варится картофель, миксером взбить сливочное масло. Разделить его на 3 равные части. Петрушку, укроп, кинзу и тархун вымыть, обсушить и измельчить. Перец очистить от семян, промыть и очень мелко нарезать.

3 В одну часть взбитого масла добавить петрушку, укроп, кинзу и острый перец. Посолить по вкусу, перемешать.

4 Во вторую часть масла добавить измельченный тархун и горчицу. Перемешать.

5 В оставшееся масло вмешать измельченную петрушку и лимонную цедру. Посолить, поперчить по вкусу.

6 Смочить водой 3 куска пищевой пленки. Выложить на них подготовленное масло, придать руками каждому куску форму цилиндра, завернуть их и поставить в холодильник. Застывшее масло нарезать небольшими кусочками и подать к картофелю.

цыпленок в горчично-укропном соусе





1



2



3



4



5



6

КСТАТИ

Для этого блюда можно использовать любую горчицу. Например, сладкая придаст блюду более мягкий и пикантный вкус. Количество укропа в рецепте можно увеличить.

ЧТО НУЖНО:

- 2 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. муки
- 0,5 ч. л. соли
- 1 черешок сельдерея
- 1 веточка розмарина
- 1 цыпленок весом 1,2 кг
- 1 луковица
- 0,5 стакана белого сухого вина
- 1 пучок укропа

■ Время приготовления: 55 мин.
■ Порций: 6
■ 1 порция: 416,4 ккал
белки – 29,9 г, жиры – 29,9 г, углеводы – 6,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать 1 ст. л. горчицы с 1 ст. л. растительного масла. Всыпать просеянную муку с солью, перемешать до однородности.

2 Сельдерей и розмарин вымыть, стряхнуть воду. Духовку разогреть до 200 °С. Цыпленка вымыть внутри и снаружи, тщательно обсушить. Положить внутрь цыпленка черешок сельдерея и розмарин, всю тушку обмазать горчичной смесью, ножки связать бечевкой. Поместить цыпленка в низкую форму и поставить в духовку на 30 мин.

3 Вынуть форму с цыпленком из духовки, выделившийся жир слить и сохранить. Цыпленка вернуть в духовку еще на 15 мин.

4 Лук очистить, измельчить. Разогреть в сотейнике 2 ст. л. сохраненного жира, обжарить в нем лук, 2 мин.

5 Влить вино, готовить еще 2 мин. Добавить оставшуюся горчицу. Приправить по вкусу. Готовить на среднем огне, пока не выпарится половина соуса, 5 мин.

6 Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Снять соус с огня, добавить укроп, перемешать и полить готового цыпленка.

На гарнир можно приготовить рис или отварить молодой картофель.

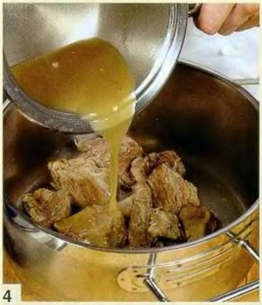
говядина, тушенная с патиссонами




1


2


3


4


5


6

КСТАТИ

Патиссоны такого размера в количестве, достаточном для заготовок, на собственной даче вырастить очень сложно. Зато уже маринованные патиссоны **METRO QUALITY** можно купить в любом из магазинов METRO. Продукты с товарным знаком METRO QUALITY можно приобрести в ТЦ «Метро», оформив бесплатно Карту Клиента.



ЧТО НУЖНО:

800 г говядины (шейная часть)
1 пучок петрушки
1 пучок укропа
2 лавровых листа
0,5 стакана красного сухого вина
1 ст. л. муки
1 морковка
1 луковица
200 г маринованных патиссонов **METRO QUALITY**
соль по вкусу

- Время приготовления: 1 час 25 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 254,2 ккал

белки – 38,6 г, жиры – 6,5 г, углеводы – 10,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шейную часть говядины вместе с косточкой вымыть и положить в кастрюлю. Налить столько воды, чтобы она только покрывала мясо. Поставить на сильный огонь, довести до кипения. Снять шумовкой пену, уменьшить огонь. Посолить по вкусу.

2 Петрушку и укроп вымыть, положить в кастрюлю с мясом. Тушить под крышкой 40 мин. Добавить лавровый лист и готовить еще 10 мин.

3 Мясо из кастрюли выложить на тарелку, дать немного остыть и нарезать небольшими кусками. Оставшийся в кастрюле бульон процедить через сито в сотейник, добавить вино и муку, перемешать, готовить 4 мин.

4 Куски мяса вновь положить в кастрюлю, влить горячий соус и готовить на небольшом огне под крышкой 10 мин.

5 Пока тушится мясо, очистить морковь и лук, морковь нарезать кружками, лук – кольцами. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить в нем лук и морковь, 3 мин., и добавить их в мясо.

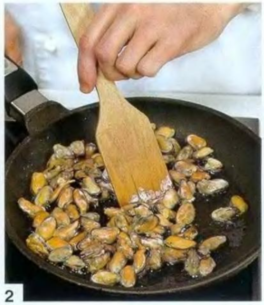
6 Патиссоны нарезать кружками, добавить к мясу сразу же после моркови и лука, готовить еще 5 мин.

рагу с мидиями

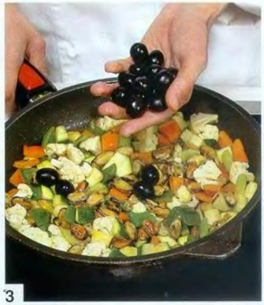
ЧТО НУЖНО:

- 250 г мидий без раковин
- 2 сладких перца
- 1 цукини
- 0,5 кочана цветной капусты
- 1 черешок сельдерея
- 100 г маслин
- 2 ст. л. муки
- растительное масло для обжаривания
- соль, перец по вкусу


1


2




3

- Время приготовления: 20 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 227,6 ккал

белки – 10,1 г, жиры – 12,3 г, углеводы – 19,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Все овощи вымыть. Перцы разрезать пополам, удалить сердцевину. Цукини очистить от кожицы. Нарезать перцы, цукини и сельдерей небольшими кубиками. Цветную капусту разобрать на маленькие соцветия.

2 Мидии обвалять в муке и обжарить в разогретом растительном масле до румяной корочки, 3 мин.

3 В отдельной сковороде разогреть 2 ст. л. растительного масла, обжарить овощи, 7 мин. Добавить мидии и маслины, посолить, поперчить и готовить 2–3 мин.

салат из огурцов и красного лука

ЧТО НУЖНО:

2 огурца
0,5 красной луковицы
3 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. лимонного сока
смесь **Black&White Santa Maria**

- Время приготовления: 40 мин.
- Порций: 2
- 1 порция: 247.4 ккал

белки – 1.3 г, жиры – 25.0 г, углеводы – 4.3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками толщиной 3 см. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Сложить овощи в салатную миску.

2 Заправить салат оливковым маслом и лимонным соком, приправить смесью соли и перца по вкусу. Перемешать, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 30 мин.



1



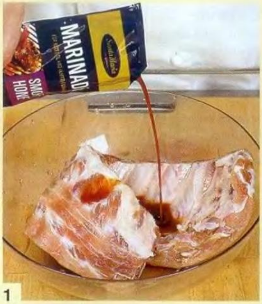
2



РЕЦЕПТЫ ОТ SANTA MARIA

свиные ребрышки-гриль





1


2


3


4


5



6

ЧТО НУЖНО:

1 кг свиных ребрышек
1 пакет **маринада Smoky Honey Santa Maria**
1 ст. л. **Lime Pepper Santa Maria**
2 ст. л. сливочного масла
300 г молодой моркови
200 г зеленого стручкового горошка

- Время подготовки: 1 час
- Время приготовления: 40 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 467,8 ккал

белки – 21,1 г, жиры – 37,8 г, углеводы – 10,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ребрышки вымыть; не разрезая, положить их в широкую посуду и залить маринадом, накрыть пищевой пленкой и оставить на 1 ч. Время от времени посуду с ребрышками необходимо встряхивать, чтобы мясо промариновалось со всех сторон.

2 Слить маринад с выделившимся мясным соком в сотейник.

3 Добавить в сотейник 1 ст. л. сливочного масла, поставить его на средний огонь и готовить, пока объем соуса не уменьшится в два раза. Снять с огня.

4 Духовку разогреть до 200 °С. Противень накрыть листом пергамента, сверху поместить решетку. Выложить на решетку ребра, обильно смазать их с обеих сторон маринадом. Поместить противень в духовку, запекать 30 мин.

5 Пока готовятся ребра, сделать гарнир. Горошек вымыть и обсушить. Морковь очистить, припустить в небольшом количестве воды с оставшимся сливочным маслом, 5 мин.

6 Добавить промытый горошек. Приправить **смесью Lime Pepper**, готовить 4 мин.

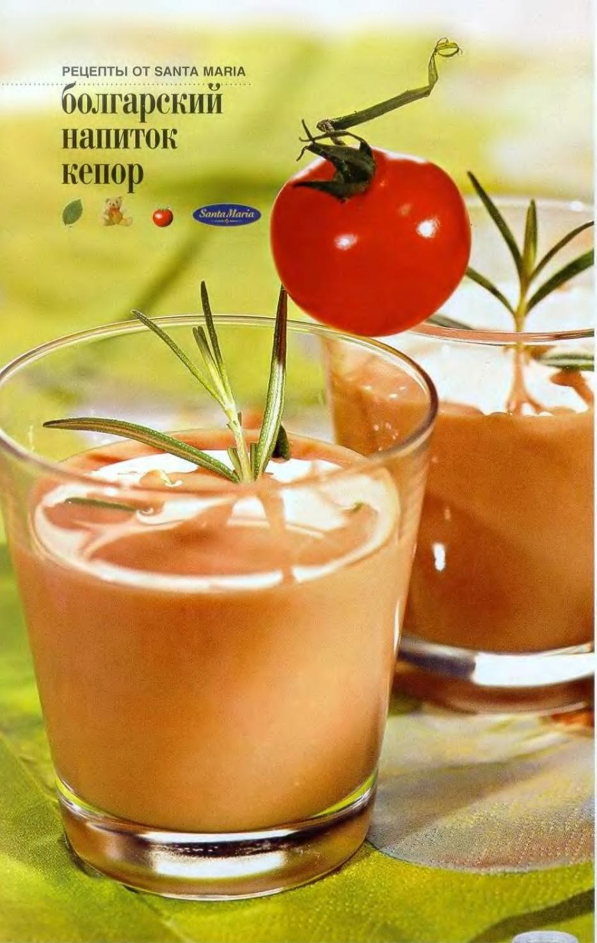
На большое блюдо выложить овощной гарнир, сверху поместить ребрышки.

КСТАТИ

В состав **маринада Smoky Honey Santa Maria** входят сахарный сироп, мед, соль, кайенский перец, кумин, лук и чеснок, а также дистиллят ольхового дыма.
Благодаря этому маринаду мясо приобретает ни с чем не сравнимый аромат костра и лета.



болгарский напиток кепор



ЧТО НУЖНО:

1 стакан томатного сока

1 стакан кефира

смесь **Black&White Santa Maria** по вкусу

- Время приготовления: 3 мин.
- Порций: 2
- 1 порция: 89.4 ккал

белки – 4.5 г, жиры – 4.0 г, углеводы – 8.8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Влить в миску томатный сок и кефир. Перемешать до однородного состояния.

2 Добавить смесь соли и перца. Разлить напиток по стаканам.

*** Такой напиток не только очень вкусен, но и полезен. Сочетание кислот, содержащихся в томатах и кефире, расщепляет жиры и нормализует процесс пищеварения.**



1



2

КСТАТИ

Благодаря удобной расфасовке в емкости-мельнички смесь крупной морской соли и черного перца **Black&White Santa Maria** сохраняет неповторимый аромат свежемолотого перца.





товар сертифицирован

Я хотела сказать: «Доброе утро!»

И решила затеять что-нибудь вкусненькое. Чтобы блюдо получилось таким, каким я его задумала, масло, как воздух, должно быть чистым и незаменимым. Благодаря комплексу витаминов, отсутствию холестерина и консервантов масло «Затея» делает каждое блюдо полезным, заботливо сохраняя все оттенки вкуса. Так легко изобретать, когда знаешь, что у тебя есть надежный помощник! На моей кухне всегда царит волшебная атмосфера, потому что я готовлю с «Затеей»!

Вкусно о чувствах!

«Затея» – 100% подсолнечное масло.

www.zatea.ru



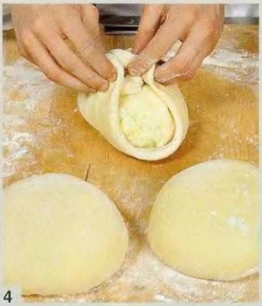
осетинские пироги




1


2


3


4


5


6

КСТАТИ

* По осетинским обычаям, пекут сразу несколько больших круглых пирогов, которые промазывают маслом и складывают стопкой, как блины. К праздникам готовят нечетное количество пирогов, в дни траура – четное.

* В повседневной жизни чаще всего делают три пирога, которые символизируют единство неба, солнца и земли.

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

500 г муки
250 мл кефира
7 г сухих дрожжей
1 ч. л. сахара
100 мл воды
1,5 ст. л. растительного масла
1 яйцо

Для начинки:

600 г брынзы
5 картофелин
сливочное масло для смазывания

- Время подготовки: 1 час 05 мин.
- Время приготовления: 1 час 10 мин.
- Порций: 12–14
- 1 порция: 301,6 ккал

белки – 16,4 г, жиры – 11,4 г, углеводы – 33,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять. Половину смешать с дрожжами, сахаром и кефиром. Перемешать, накрыть и оставить на 1 ч. Добавить оставшуюся муку, воду, растительное масло и яйцо. Вымесить тесто, разделить его на 3 части, скатать каждую часть в шар. Накрыть и дать еще постоять 30 мин.

2 Картофель очистить, отварить до готовности без добавления соли, растолочь в пюре. Брынзу нарезать небольшими кусками, измельчить в блендере.

3 Добавить брынзу в теплое картофельное пюре, тщательно перемешать.

4 Руками размять каждый шар из теста в небольшой круг. Выложить в центр каждого круга по 1/3 начинки и снова собрать в шар.

5 Шары с начинкой размять руками в довольно большие плоские диски. В центре каждого сделать прокол.

6 Духовку разогреть до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин.

Готовые пироги смазать сливочным маслом и сложить друг на друга. Подавать теплыми.

клубника в марципане

СПОНСОР РЕЦЕПТА

мой кроха и я





1



2



3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

- 1,5 стакана миндаля
- 1 стакан сахарной пудры
- 0,25 стакана воды
- 1 кг клубники

- Время приготовления: 45 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 162 ккал

белки – 5,3 г, жиры – 0,3 г, углеводы – 34,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить в сотейнике большое количество воды, положить миндаль и варить 2 мин. Отбросить миндаль на дуршлаг, дать немного остыть, затем очистить от кожицы. Промыть ядрышки теплой водой.
Раскалить сухую сковороду. Обжарить миндаль, постоянно помешивая, 10 мин. Стакан миндаля всыпать в блендер, размолоть в муку.

2 Сахарную пудру развести 0,25 стакана воды. Помешивая, довести до кипения.

3 **Приготовить марципан.** Не снимая с огня, добавить в сироп толченый миндаль. Варить на среднем огне, постоянно помешивая, 5 мин., пока масса не будет совершенно однородной. Снять с огня, дать остыть.

4 Клубнику вымыть, обсушить, удалить плодоножки с листиками. Небольшие ягоды разрезать пополам, крупные – на 4 части.

5 Из марципана скатать шарики диаметром 3–3,5 см. Сделать в каждом шарике углубление, положить в него кусочек клубники и сомкнуть края. Поставить на 1,5 ч в холодильник.

6 Оставшиеся орехи порубить ножом в крошку. Обвалять в ней марципановые шарики и вернуть в холодильник.

КСТАТИ

Этот замечательный десерт для детского праздника можно сделать и с другими ягодами или фруктами – малиной, ежевикой, сочными абрикосами и персиками.
А о том, как организовать детский летний досуг, вы узнаете, прочитав **журнал «Мой кроха и я».**



торт с голубикой





1



2



3



4



5



6

КСТАТИ

Этот легкий и очень вкусный торт можно приготовить из любых сезонных ягод. Черника, ежевика и черная смородина придадут творожно-йогуртовому суфле голубой оттенок, малина и красная смородина – розовый.

ЧТО НУЖНО:

600 г творога
600 г натурального йогурта
300 г голубики
250 г вафель
100 г сливочного масла
400 г сахара
1 стакан сливок жирностью 35%
4 ч. л. желатина в гранулах

- Время приготовления: 40 мин. + 2 часа
- Порций: 10
- 1 порция: 549,1 ккал

белки – 15,0 г, жиры – 25,0 г, углеводы – 66,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Вафли наломать на маленькие кусочки. Сливочное масло растопить, поставив на 1 мин. в микроволновую печь при максимальной мощности. Перемешать вафли с маслом.

2 Дно разъемной формы для тортов накрыть пергаментным кругом. Выложить смесь масла и вафель, разровнять поверхность, поставить в духовку и запекать 10 мин. Вынуть из духовки, дать полностью остыть.

3 Творог взбить с йогуртом и сахаром до однородного состояния. Разделить массу на 2 равные части.

4 Голубику перебрать, несколько ягод отложить для украшения. Остальную голубику измельчить в пюре, протереть его через сито и смешать с половиной творожной массы.

5 Желатин замочить в небольшом количестве воды, дать набухнуть. Сливки подогреть, добавить набухший желатин и размешать до полного растворения.
Половину сливок с желатином влить в творог, вторую половину – в смесь творога с голубикой.

6 Вырезать из пергамента широкую ленту, длина которой должна соответствовать окружности формы. Поместить ее внутрь вдоль бортиков. Выложить сначала творожную смесь, затем смесь творога с голубикой. Слегка размешать круговыми движениями так, чтобы на поверхности получился «мраморный» рисунок. Поставить в холодильник до полного застывания, минимум на 2 ч.

Перед подачей украсить торт оставшимися ягодами.

маринованные кабачки



ЧТО НУЖНО:

1 кг молодых кабачков
1 л воды
100 мл яблочного уксуса
100 г сахара
1,5 ст. л. соли
1 пучок укропа
3 горошины черного перца
3 коробочки семян кориандра
2 почки гвоздики

- Время приготовления: 15 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 64,9 ккал

белки – 0,6 г, жиры – 0,3 г, углеводы – 14,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кабачки тщательно вымыть, разрезать вдоль пополам. Укроп вымыть, обсушить.

2 В сотейник налить воду, добавить сахар, соль и уксус. Довести до кипения и снять с огня.

3 Подготовленные кабачки уложить в стерилизованную банку вместе с веточками укропа. Добавить пряности и залить горячим маринадом. Оставшийся маринад сохранить.
Банку накрыть, оставить на 1 день. Затем долить маринад, закрыть банку и поставить на хранение в прохладное место.



1



2



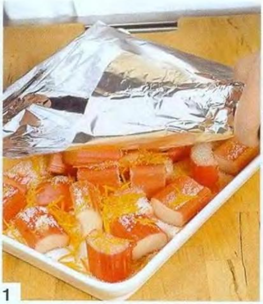
3


LOVE
всегда с тобой
loveradio.ru
эфир (495) 956·106·6
реклама (495) 105·33·17
Лиц. РВ №8790 от 24.03.05

десерт из ревеня с меренгами

ЧТО НУЖНО:

450 г ревеня
150 г сахара
цедра 1 апельсина
2 яйца



1



2





3

■ Время приготовления: 1 час 15 мин.
■ Порций: 4
■ 1 порция: 178,4 ккал
белки – 3,1 г, жиры – 2,1 г, углеводы – 36,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Духовку разогреть до 180 °С. Ревень вымыть, нарезать кусочками длиной 4 см. Смешать ревень, 100 г сахара и мелко нарезанную цедру. Выложить в форму, накрыть фольгой и готовить в духовке 35 мин. Затем вынуть из духовки, дать остыть до комнатной температуры. Духовку не выключать.

2 Отделить желтки от белков. Желтки добавить в ревень, перемешать. Разложить смесь в 4 формочки и поставить в духовку на 10 мин.

3 Белки взбить с оставшимся сахаром. Выложить в формочки поверх ревеня и вернуть в духовку еще на 10 мин.

Клубника в коньяке



ЧТО НУЖНО:

3 кг клубники
1 кг сахара
250 мл коньяка

- Время приготовления: 10 мин.
- Порций: 20
- 1 порция: 275,5 ккал

белки – 1,2 г, жиры – 0,6 г, углеводы – 60,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Стеклянную банку тщательно вымыть, обдать крутым кипятком и насухо вытереть. Ягоды перебрать, аккуратно промыть, удалить плодоножки с листиками. Клубнику уложить в банку слоями, пересыпая каждый слой сахаром.

2 На верхний слой сахара вылить коньяк. Прикрыть банку листом пергамента и оставить на 8 дней.
Затем разложить клубнику по маленьким стерилизованным баночкам и герметично закрыть.



1



2

Школа кулинарного мастерства

Лето... Пора овощей, зелени и фруктов...

Школа кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ» представляет программу ***«Большое летнее меню»****. Посетив наши занятия, вы научитесь готовить оригинальные, вкусные, а главное, полезные блюда.*

С наступлением теплого времени года пикник в тени деревьев становится особенно привлекательным видом отдыха. Единственное, что может его испортить, – это однообразие блюд, которые повторяются из года в год. Благодаря программе «Большого летнего меню» вы порадуете друзей и близких потрясающими новинками: шашлык, барбекю и приготовленные на гриле овощи, мясо, морепродукты, впитавшие упоительные ароматы дыма и трав.

Ничто не может сравниться с настоящим домашним обедом. На наших занятиях вы научитесь готовить легкие салаты и летние пироги, от которых ваша семья будет в восторге. Кроме того, узнаете, как правильно делать тайские, французские, японские и итальянские супы, а также рыбу.

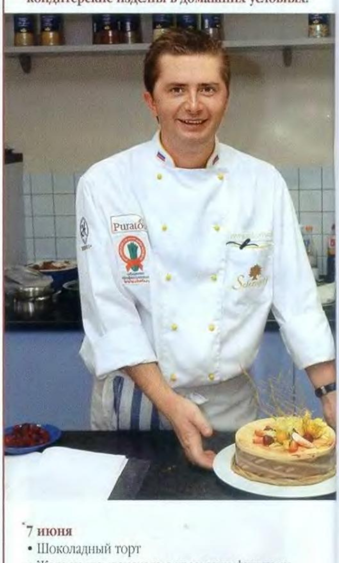
Экзотические ароматы и вкусы азиатской кухни обеспечили ей широкую популярность. Посетив Школу кулинарного мастерства летом, вы узнаете, какими секретами владеют азиатские кулинары: сочетание свежих продуктов со специями и быстрые техники приготовления блюд в воке.

Для вас – летние скидки!
Специальное предложение действует с 1 июня по 31 августа.
Не пропустите летнее меню по летним ценам!



Абонемент на 4 посещения – 6500 руб., тематическое занятие – 2000 руб.
Курс «От простого к сложному» (4 занятия) – 5200 руб., одно занятие – 1700 руб.
Этническая тема – 3000 руб.

Не упустите уникальную возможность посетить мастер-классы известного кондитера Александра Селезнева в Школе кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ».
Вы научитесь готовить изысканные кондитерские изделия в домашних условиях.



7 июня
- Шоколадный торт
- Желе из шампанского с красными фруктами
- Клафутти

14 июня
- Торт «Флорида»
- Чизкейк «Нью-Йорк»
- Лимонный торт с малиновыми меренгами



Информация о Школе на сайте **www.gastromag.ru** и по телефону **(495) 725-1070**

Дорогие читатели!
Вы можете подписаться на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию. При оплате подписки до 15-го числа текущего месяца вы будете получать журналы со следующего месяца. Минимальный срок подписки – один месяц.



ГАСТРОНОМЪ

журнал для тех, кто ест

• **Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Гастрономъ» – 65 р.**
Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Гастрономъ» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,80. Для остальных стран – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

• **Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Школа гастронома» – 60 руб.**
Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Школа гастронома» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $3,00. Для остальных стран – $6,00.

садовник

• **Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Садовник» – 45 руб.**
Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Садовник» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,00. Для остальных стран – $5,00.

Ручная Работа

• **Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Ручная работа» – 50 руб.**
Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Ручная работа» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,80. Для остальных стран – $5,80.

Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка.
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.
3 • Отметьте номера журналов в квитанции.
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1074 или по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1.
** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала.*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.*

Оформить редакционную подписку на наши журналы вы можете через наши сайты:
www.gastromag.ru; www.sadovnikmag.ru; http://handmade.idvz.ru
Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru.

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982,
Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro):
The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N
Acc.890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:
• **АПР. Объединенный каталог «Пресса России»**
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 84584, 83273
Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131
• **Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»**
Подписные индексы:
Гастрономъ – 81150, 81158
Школа гастронома – 83316, 83273
Садовник – 46345, 20415
• **МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ**
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Садовник – 24324, 63427
• **Интер-Почта-2003** тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
• **Вся пресса, тел.: (495) 787-3445**
• **ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск** тел.: (017) 291-9891
Подписной индекс:
Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158
Садовник – 46345
• **Подписное агентство KSS, г. Киев,** тел. (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
• **Урал-Пресс:** тел.: (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел.: (3432) 75-6274.

Извещение

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал

Гастрономъ									на 200__ г			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Школа гастронома									на 200__ г			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Садовник									на 200__ г			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ручная работа									на 200__ г			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)
Сумма платежа ____________ руб. ____________ коп.
Сумма платы за услуги ____________ руб. ____________ коп.
Итого: ____________ руб. ____________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал

Гастрономъ									на 200__ г			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Школа гастронома									на 200__ г			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Садовник									на 200__ г			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ручная работа									на 200__ г			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)
Сумма платежа ____________ руб. ____________ коп.
Сумма платы за услуги ____________ руб. ____________ коп.
Итого: ____________ руб. ____________ коп.

Кассир

читайте в следующих номерах:

- укропный суп с рыбой
- форель с овощами
- вегетарианская лазанья
- маринованная черешня
- каркаде

следующий номер выйдет 19 июня



где купить

• **Маринады и специи Santa Maria крупные сети супермаркетов**
www.santamaria.ru.
• **Продукты METRO QUALITY в ТЦ «Метро» в Москве:**
Ленинградское шоссе, 71г;
пр-т Мира, 211, корп. 1; ул. Рябиновая, 59;
МКАД, 104-й км, 6; ул. Дорожная, 1, корп. 1;
в ТЦ «Метро» в Санкт-Петербурге:
Комендантский пр-т, 3, лит. А;
пр-т Косыгина, 4, лит. А;
Пулковское шоссе, 23, лит. А;
www.metro-cc.ru.
• **Масло от «Шердингер»** можно купить в большинстве крупнейших сетевых магазинов Москвы:
«Седьмой континент», «Перекресток», «Патэрсон», «Азбука вкуса», «12 месяцев», «Рамстор», «Алые паруса», «Билла», «Спар», «Калинка-Стокманн», «Твой дом».

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№11 (61), июнь 2006
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова
редакторы Татьяна Зимогорова, Александр Ильин
веб-редактор Юлия Товбина
корректоры Галина Крикунова, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), Марина Челознова, Анна Шувалова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Ксения Любимова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 224 150
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.


WWW.PEREDELKA.NTV.RU
КВАРТИРНЫЙ
ВОПРОС
СУББОТА
11:55
лицензия на телевещание ТБ № 6213 от 03.06.2002

